|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **logo_ICEA** | **STANDARD** | |
| Cod. Id. | Stato |
| Eco-Tur\_Obbligatori | Ed. 00 - Rev.00 |

**Standard**

**Eco-Bio Turismo**

**- Requisiti Obbligatori -**



REQUISITI OBBLIGATORI

INDICE

1 tutela dell’ambiente e delle risorse naturali 2

1.1 Agricoltura Biologica 2

1.1.1 Indicatori 2

1.2 Paesaggio e biodiversità 2

1.2.1 Indicatori 2

1.3 Verde ornamentale e ricreativo 2

1.3.1 Indicatori 2

2 gestione ecologica delle strutture RICETTIVe 2

2.1 Inquinamento Indoor 2

2.1.1 Indicatori 2

2.2 Riduzione consumi energetici per riscaldamento invernale e raffrescamento estivo 3

2.2.1 Indicatori 3

2.3 Riduzione consumi per impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici 3

2.3.1 Indicatori 3

2.4 Contenimento dei consumi idrici 3

2.4.1 Indicatori 3

2.5 Riduzione e corretta raccolta dei rifiuti 4

2.5.1 Indicatori per la riduzione dei rifiuti 4

2.5.2 Indicatori per la raccolta differenziata dei rifiuti 4

2.5.3 Indicatori di “acquisti verdi” 4

2.6 Informazione e sensibilizzazione degli ospiti 5

2.6.1 Indicatori 5

3 promozione della cultura locale 5

3.1 Promozione della cultura locale 5

3.1.1 Indicatori 5

4 ristorazione biologica 5

4.1 Alimentazione BIO 5

4.1.1 Indicatori 5

5 Mobilità sostenibile 6

5.1 Favorire l’impiego di mezzi pubblici 6

5.1.1 Indicatori 6

# tutela dell’ambiente e delle risorse naturali

|  |  |
| --- | --- |
| Agricoltura Biologica L’organizzazione è tenuta ad attuare il metodo dell’agricoltura biologica conformemente alle disposizione di cui al Reg. CE 834/2007 nella gestione dell’azienda agricola e delle attività di trasformazione agroalimentare. | *Campo applicazione*  **AG** |

### *Indicatori*

L’organizzazione risulta certificata da organismo di certificazione autorizzato.

|  |  |
| --- | --- |
| Paesaggio e biodiversità L’organizzazione è tenuta ad adottare misure idonee, in considerazione delle caratteristiche del territorio, a mantenere e/o reintrodurre gli elementi naturali caratteristici e gli agro-ecosistemi tipici. | *Campo applicazione*  **AG** |

### *Indicatori*

1. Superficie aziendale lasciata come habitat naturali/rinaturalizzati e corridoi lineari: ≥ 5%.

|  |  |
| --- | --- |
| Verde ornamentale e ricreativo Le aree di verde ornamentale e ricreativo (giardini, parchi, tappeti erbosi, siepi, ecc.) devono essere gestite secondo i criteri dell’agricoltura biologica. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. Aree di verde ornamentale e ricreativo gestite in accordo ai criteri definiti dal Reg. UE 834/2007 in materia di agricoltura biologica.

# gestione ecologica delle strutture RICETTIVe

|  |  |
| --- | --- |
| Inquinamento Indoor L’organizzazione è tenuta a minimizzare i rischi d’inquinamento dell’aria negli ambienti confinati. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. Il fumo, qualora non sia completamente vietato, è rigorosamente limitato in aree apposite attrezzate in accordo alla normativa vigente.
2. Le pitture murali periodicamente utilizzate per rinnovare le camere e gli spazi in generale non rilasciano sostanze pericolose (provviste di certificazione ANAB-ICEA e/o ecolabel).
3. Vi è evidenza che gli arredi sono realizzati con materiali con nulla o bassa emissione di formaldeide e COV.

|  |  |
| --- | --- |
| Riduzione consumi energetici per riscaldamento invernale e raffrescamento estivo L’organizzazione è tenuta a ridurre i consumi energetici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici, garantendo al contempo un adeguato confort. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. Le caldaie (generatori di calore) ad acqua calda alimentate con combustibili liquidi o gassosi devono avere un rendimento minimo del 90 %.
2. L’impianto di riscaldamento è dotato di un dispositivo di regolazione automatica e termostatica (con riduzione del riscaldamento nelle ore notturne e regolazione separata nelle varie ali dell’edificio).
3. Gli impianti di condizionamento presentano un'efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE.
4. Le finestre presentano un livello di isolamento termico adeguato alle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico.
5. Le operazioni di controllo e manutenzione sono svolte annualmente da un tecnico abilitato.
6. L’organizzazione rileva e controlla i dati sui consumi per riscaldamento.

|  |  |
| --- | --- |
| Riduzione consumi per impianti di illuminazione ed apparecchi elettrici L’organizzazione è tenuta a ridurre i consumi di energia elettrica. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. Almeno il 75% di tutte le lampadine installate nella struttura deve presentare un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 98/11/CE.
2. Almeno il 75% degli elettrodomestici (frigoriferi e congelatori) hanno efficienza energetica minima di classe A ai sensi della direttiva europea 94/2/CE.
3. L’organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di elettricità (kWh).

|  |  |
| --- | --- |
| Contenimento dei consumi idrici L’organizzazione è tenuta a ridurre i consumi idrici. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. L’organizzazione ha adottato procedure e pratiche per il monitoraggio periodico e la manutenzione di tutti i punti di prelievo (rubinetti, docce, sciacqui del WC, tubi).
2. L’organizzazione rileva e controlla i dati sul consumo di acqua (litri).
3. L’organizzazione ha installato nei rubinetti e nelle docce appositi aeromiscelatori che limitano il flusso di acqua a non più di 8,5 litri al minuto.
4. Le tazze del WC hanno un consumo di acqua di 6 litri e dispongono del dispositivo di bloccaggio e/o del doppio tasto.
5. Gli urinatoi, qualora presenti, montano dispositivi di risciacquo automatico che consentono il risciacquo di un numero massimo di 5 urinatoi.
6. Gli asciugamani nelle camere da letto vengono cambiati solamente quando richiesto dal cliente.

|  |  |
| --- | --- |
| Riduzione e corretta raccolta dei rifiuti L’organizzazione è tenuta ad adottare misure volte prioritariamente alla riduzione della quantità di rifiuti prodotti, nonché a gestire correttamente la raccolta differenziata. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori per la riduzione dei rifiuti*

1. Non vengono usate tovaglie, piatti e bicchieri “usa e getta”. Il loro uso è ammesso unicamente qualora si impieghino prodotti in materiale biodegradabile e comportabile e unicamente in caso di eventi che richiamino molte persone.
2. Nei bagni non devono essere utilizzati, a meno che non sia richiesto dalla legge, prodotti per l'igiene del corpo monodose o monouso (quali shampoo, saponi, cuffie per la doccia, ecc.).
3. Nei bagni sono usati bicchieri di vetro al posto di quelli in plastica.
4. Quando disponibili sul mercato locale, vengono usati vuoti a rendere per alimenti e bevande.

### *Indicatori per la raccolta differenziata dei rifiuti*

1. Vengono sistematicamente separate tutte le tipologie di rifiuti.
2. Sono a disposizione degli ospiti nelle aree comuni (es. sala pranzo e bar) appositi contenitori per la raccolta differenziata di carta, vetro, plastica, lattine.
3. Viene effettuato, dove possibile, il compostaggio dei rifiuti organici.

### *Indicatori di “acquisti verdi”*

1. La carta igienica e le salviette, nonché la carta per fotocopiatrici e stampanti sono di carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
2. Il materiale informativo e pubblicitario è prodotto in carta riciclata o ecologica certificata (Ecolabels, FSC, PEFC).
3. Sono preferiti prodotti riciclabili o imballati con materiale riciclato.

|  |  |
| --- | --- |
| Informazione e sensibilizzazione degli ospiti L’organizzazione è tenuta ad informare i propri ospiti delle misure ambientali messe in atto, nonché a promuovere azioni volte a sensibilizzare i propri ospiti sui comportamenti e che possono consentire una riduzione dell’impatto ambientale | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. Gli ospiti sono informati sulle iniziative ambientali prese mediante *brochures*, *posters*, video, Internet, ecc.
2. E’ disponibile materiale informativo adeguato per la sensibilizzazione degli ospiti al risparmio energetico.
3. Nei bagni e nelle toilette sono presenti informazioni adeguate che illustrino come contribuire al risparmio idrico.
4. Nelle stanze sono disponibili informazioni facilmente accessibili che invitano gli ospiti alla raccolta differenziata dei rifiuti e che forniscono indicazioni sulle misure messe in atto dall’organizzazione.

# promozione della cultura locale

|  |  |
| --- | --- |
| Promozione della cultura locale L’organizzazione promuove la conoscenza della cultura locale. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. L’organizzazione mette a disposizione degli ospiti, materiale informativo sugli elementi costitutivi della cultura locale, quale: pubblicazioni sui luoghi di interesse storico, culturale ed ambientale da visitare; programmi di manifestazioni ed iniziative culturali; percorsi naturalistici, storici, culturali; etc.

# ristorazione biologica

|  |  |
| --- | --- |
| Alimentazione BIO L’organizzazione è tenuta ad offrire una ristorazione con prevalenza di prodotti da agricoltura biologica. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

|  |  |
| --- | --- |
| Nella composizione del menù sono impiegati alimenti ed ingredienti da agricoltura biologica in misura almeno uguale al 51% del totale degli ingredienti calcolato in peso e su base settimanale. Nell’ambito di questa quota rientra anche il pesce da acquicoltura biologica | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |
| Gli alimenti e gli ingredienti da agricoltura biologica devono essere chiaramente indicati nel menù. |  |
| Di norma deve essere servita acqua dell’acquedotto. E’ ammesso l’uso di acqua minerale, a condizione che sia disponibile in contenitori di vetro e, ove disponibile, a rendere che provenga da fonti presenti nella regione in cui è ubicata la struttura turistica o in regioni confinanti | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |
| Il menù deve presentare pietanze tipiche della cucina locale o regionale |  |
| Il menù deve presentare proposte per vegetariani |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Nella somministrazione di alimenti e bevande devono essere impiegati prodotti aziendali almeno nella misura minima prevista dalle varie leggi regionali, e prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti da agricoltura biologica. | *Campo applicazione*  **AG** |

# Mobilità sostenibile

|  |  |
| --- | --- |
| Favorire l’impiego di mezzi pubblici L’organizzazione è tenuta a favorire ed incoraggiare i turisti che decidono di impiegare i mezzi pubblici e/o mezzi di trasporto non motorizzati per spostarsi all’interno del territorio e per andare alla scoperta dei sui tesori. | *Campo applicazione*  **AG, B&B, HO, CA** |

### *Indicatori*

1. Nel web e nel materiale pubblicitario devono essere disponibili le informazioni su come arrivare nella località utilizzando i mezzi pubblici e/o mezzi non motorizzati.
2. All’interno della struttura sono disponibili informazioni sui servizi di trasporto pubblico utili per visitare il territorio.